



HACHOIR À VIANDE MANUEL

FR BE

HACHOIR À VIANDE MANUEL

Instructions d'utilisation et consignes
de sécurité

DE AT CH

MANUELLER FLEISCHWOLF

Bedienungs- und
Sicherheitshinweise

NL BE

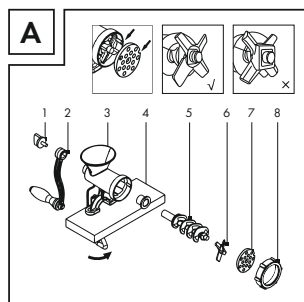
HANDMATIGE VLEESMOLEN

Bedienings- en veiligheidsaankwijzing

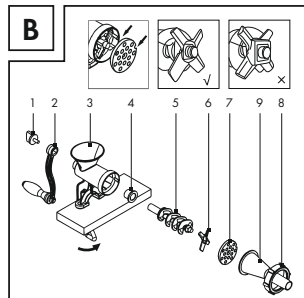
FR	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page 4
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 8
NL	Bedienings- en veiligheidsaankwijzing	Bladzijde 10

HACHOIR À VIANDE MANUEL

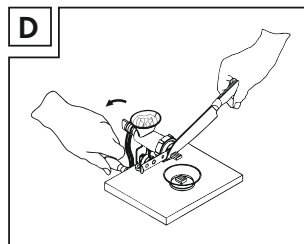
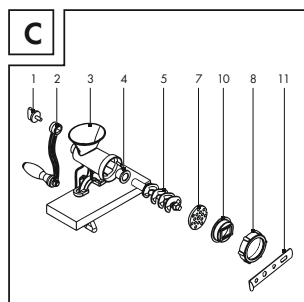
Hachoir à viande



Poussoir à saucisses



Moule à biscuits



Félicitations ! Avec votre achat, vous avez opté pour un produit d'excellente qualité. Avant la première mise en service, familiarisez-vous avec le produit. Pour cela, lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité qui suivent. Utilisez le produit uniquement selon la description et pour les domaines d'utilisation indiqués. Conservez ce mode d'emploi de sorte qu'il ne puisse pas être perdu ni endommagé. Lors du transfert du produit à des tiers, transmettez également tous les documents.

Utilisation conforme

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial.

Ce produit est destiné au broyage de la viande ainsi qu'à la confection de saucisses et de biscuits.

Contenu de la livraison

1. Vis en plastique de la manivelle
2. Manivelle avec poignée en bois
3. Coffret avec serre-joint
4. Bague en plastique
5. Vis sans fin
6. Lame cruciforme
7. Rondelle perforée
8. Écrou
9. Entonnoir de remplissage
10. Embout à cake
11. Support pour l'embout à cake



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LE MODE D'EMPLOI DANS UN ENDROIT SÛR EN VUE D'UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !



Convient à un usage alimentaire ! Ce produit ne nuit pas au goût ni à l'odeur des aliments.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant un handicap physique, sensoriel ou intellectuel, manquant d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation de l'appareil par cette personne.



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité du matériel d'emballage. Ils pourraient s'étouffer avec le matériel d'emballage. Les enfants minimisent souvent les risques. Conservez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

Après utilisation, conservez cet appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Il existe un risque d'écrasement et de coincement au niveau des pièces mobiles du produit.

Ne portez pas de colliers longs ou de vêtements avec des cordons pendants lorsque vous travaillez avec la machine. Risque d'étranglement ! Nettoyez impérativement le produit avant la première utilisation, comme décrit dans la section Utilisation.

Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées et montées. Un montage ou un assemblage incorrect peut provoquer des blessures et endommager le produit.

Ne posez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière, four), car cela pourrait l'endommager.

Utilisation

Nettoyez le produit avant la première utilisation ou si vous ne l'avez pas utilisé depuis longtemps. Avant la première utilisation, faites passer trois tranches de pain rassis ou des restes de pâte dans le hachoir à viande afin d'éliminer tous les dépôts et résidus de production. Jetez ensuite le pain/la pâte utilisé(e), ne le/la consommez pas.



PRUDENCE ! Utilisez toujours une cuillère pour ajouter des ingrédients ! Ne mettez jamais vos mains dans le produit lorsque vous tournez la manivelle. Vous risquez de vous blesser.



ATTENTION ! Ne tournez la manivelle que si le produit contient des ingrédients.

Utilisation	Figure
Hachoir à viande	A
Poussoir à saucisses	B
Moule à biscuits	C, D

Fixez fermement le produit à une table avec le serre-joint [3].

Avant chaque utilisation : lubrifiez la rondelle perforée [7] avec de l'huile végétale ou du beurre. Faites passer une petite quantité d'ingrédients dans le produit pour retirer la poussière et les salerêts accumulées à l'intérieur du produit. Ne consommez pas ces ingrédients

Tournez la manivelle avec la poignée en bois [2] tout en pressant les ingrédients dans le produit avec une cuillère.

Nettoyage et entretien



ATTENTION ! Risque de dommages !

Ne nettoyez jamais le produit au lave-vaisselle.

Avant et après chaque utilisation : nettoyez le produit à l'eau tiède et avec un détergent doux.

Après chaque nettoyage : séchez minutieusement le produit.

Stockez le produit dans un endroit sec et frais.

Élimination

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement, que vous pouvez déposer dans les centres de recyclage locaux.

Pour connaître les possibilités d'élimination de votre produit usagé, contactez votre municipalité.

Garantie

Le produit a été fabriqué avec une grande minutie et sous contrôle permanent. Vous obtenez une garantie de 3 ans à partir de la date d'achat pour ce produit. Veuillez conserver le ticket de caisse. La garantie s'applique uniquement pour les défauts de matériel et de fabrication. Elle est rendue caduque en cas de manipulation abusive ou incorrecte. Vos droits légaux, en particulier les droits de garantie, ne sont pas limités par cette garantie. Pour toute réclamation, adressez-vous à l'assistance technique téléphonique indiquée ci-dessous ou contactez-nous par e-mail. Les collaborateurs de notre service d'assistance conviendront avec vous de la marche à suivre dès que possible. Nous vous donnerons dans tous les cas des conseils personnalisés. La durée de garantie n'est pas prolongée par les éventuelles réparations sous garantie, la garantie légale ou les gestes commerciaux. Cela s'applique également pour les pièces remplacées ou retirées. Les réparations réalisées sont payantes après la fin de la garantie.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant : - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

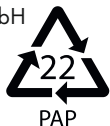
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Centre de service / fournisseur

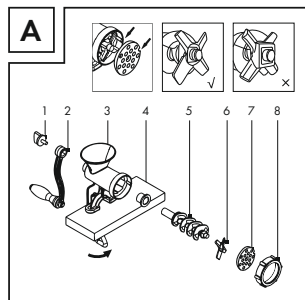
MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALLEMAGNE



Tél. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de

Fleischwolf



Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass Sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

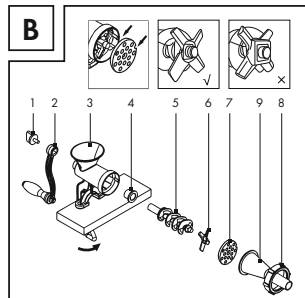
Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Dieses Produkt ist zum Zerkleinern von Fleisch, Füllen von Würsten und Herstellen von Keksen bestimmt.

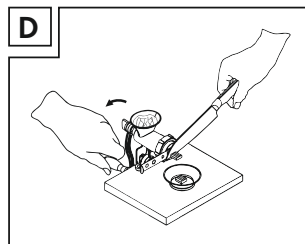
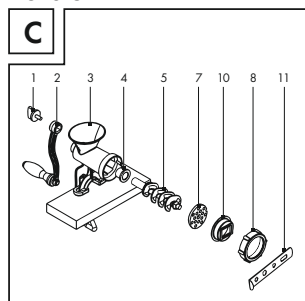
Lieferumfang

1. Kunststoffschraube der Kurbel
2. Kurbel mit Holzgriff
3. Gehäuse mit Schraubzwinge
4. Kunststoffring
5. Schnecke
6. Kreuzmesser
7. Lochscheibe
8. Mutter
9. Einfülltrichter
10. Keksaufsatz
11. Halterung für den Keksaufsatz

Würstfüller



Keksform



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND DIE GEBRAUCHSANLEITUNG AN EINEM SICHEREN ORT FÜR DIE SPÄTERE VERWENDUNG AUF!



Lebensmittelecht! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, Sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.

**WARNUNG! VERLETZUNGSRISKO!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren.

Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf. An den beweglichen Teilen des Produkts besteht Quetsch- und Klemmgefahr.

Tragen Sie keine langen Halsketten oder Kleidung mit herunterhängenden Kordeln, wenn Sie mit dem Produkt arbeiten. Strangulationsrisiko! Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch unbedingt, wie im Abschnitt Bedienung beschrieben.

Prüfen Sie, ob alle Teile richtig zusammengebaut und montiert wurden. Eine falsche Montage oder ein falscher Zusammenbau kann zu Verletzungen führen und wird das Produkt beschädigen.

Platzieren Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (z. B. Herd, Ofen), sonst kann es beschädigt werden.

Bedienung

Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch oder wenn Sie es länger nicht benutzt haben. Drehen Sie dazu vor der ersten Benutzung drei Scheiben altes Brot oder überschüssigen Teig durch den Fleischwolf, um sämtliche Ablagerungen oder Produktionsrückstände zu entfernen. Das Brot / der Teig darf nicht verzehrt und muss entsorgt werden.



VORSICHT! Benutzen Sie immer einen Löffel, um Zutaten hinzuzufügen! Fassen Sie niemals mit den Händen in das Produkt, während Sie an der Kurbel drehen. Dies kann zu Verletzungen führen.



ACHTUNG! Drehen Sie die Kurbel nur, wenn sich bereits Zutaten im Produkt befinden.

Gebrauch	Abb.
Fleischwolf	A
Wurstfüller	B
Keksform	C, D

Befestigen Sie das Produkt mit der Schraubzwinge [3] sicher an einem Tisch.

Vor jedem Gebrauch: Schmieren Sie die Lochscheibe [7] mit Pflanzenöl oder Butter. Drehen Sie eine kleine Menge der Zutat durch das Produkt, um Staub und Schmutz zu entfernen der sich im Inneren des Produkts angelagert hat. Essen Sie diese Zutat nicht.

Drehen Sie die Kurbel mit dem Holzgriff [2] und drücken Sie die Zutat mit einem Löffel in das Produkt.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!

Das Produkt oder Teile des Produkts niemals in der Spülmaschine reinigen.

Vor und nach dem Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt mit lauwarmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Nach jeder Reinigung: Trocknen Sie das Produkt gründlich.

Verwahren Sie das Produkt an einem trockenen, kühlen Ort.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Das Produkt wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte Bewahren Sie den Kassenbon auf. Die Garantie gilt nur für Material- und Fabrikationsfehler und entfällt bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Bei etwaigen Beanstandungen wenden Sie sich bitte an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Unsere Service Mitarbeiter werden das weitere Vorgehen schnellstmöglich mit Ihnen abstimmen. Wir werden Sie in jedem Fall persönlich beraten. Die Garantiezeit wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service-Center / Lieferant

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DEUTSCHLAND

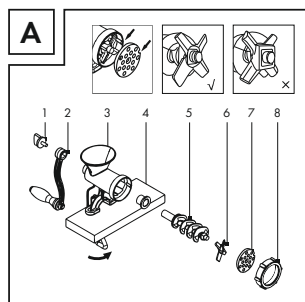
Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



HANDMATIGE VLEESMOLEN

Vleesmolen



Gefeliciteerd! Met uw aankoop heeft u gekozen voor een hoogwaardig product. Voor de eerste ingebruikname, moet u zich bekend maken met het product. Lees hiertoe goed de volgende gebruikershandleiding en veiligheidsaanwijzingen door. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven gebruiksdoeleinden. Bewaar de handleiding dusdanig dat deze niet verloren of beschadigd raakt. Overhandig ook alle documentatie bij verstrekking van het product aan derden.

Doelmatig gebruik

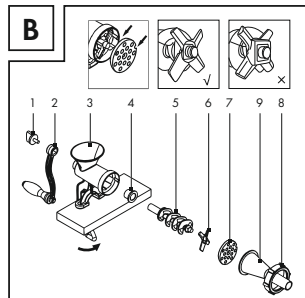
Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Dit product is bedoeld voor het verkleinen van vlees, vullen van worden en maken van koekjes.

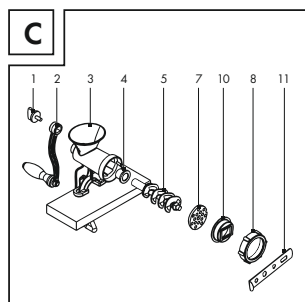
Leveringsomvang

1. Kunststof schroef van de slinger
2. Slinger met houten greep
3. Behuizing met schroefklem
4. Kunststof ring
5. Vijzel
6. Kruismes
7. Geperforeerde schijf
8. Moer
9. Vultrechter
10. Koekopzetstuk
11. Houder voor koekopzetstuk

Worstvuller



Koekvorm



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN DE GEBUIKERSHANDLEIDING OP EEN VEILIGE PLAATS VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!



Geschikt voor levensmiddelen! De smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

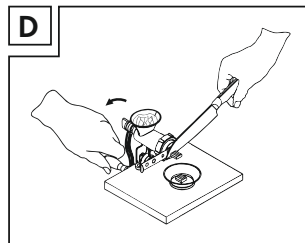
Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, van hem of haar instructies krijgen hoe het apparaat moet worden gebruikt.



WAARSCHUWING! RISICO OP LETSEL

Laat kinderen nooit zonder toezicht alleen met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar op verstikking door verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

Bewaar dit apparaat na gebruik op een veilige locatie, buiten het bereik van kinderen. Er bestaat gevaar voor beknelling en klemmen aan de bewegende onderdelen van het product.



Draag geen lange halskettingen of kleding met losse koordjes als u met de machine werkt. Risico op wurging!
Reinig het product altijd voor het eerste gebruik, zoals in paragraaf Bediening beschreven.

Controleer of alle delen correct samengebouwd en gemonteerd zijn. Een incorrecte montage of een incorrecte samenbouw kan tot letsel leiden en het product beschadigen.

Plaats het product niet op hete oppervlakken (bijv. fornuis, oven), anders kan het beschadigd raken.

Bediening

Reinig het product voor het eerste gebruik of als u dit niet langer gebruikt. Draai daartoe voor het eerste gebruik drie plakken oud brood of overtollig deeg door de vleesmolen om alle afzettingen of productieresten te verwijderen. Het brood / deeg mag niet worden opgegeten en moet worden weggegooid.



VOORZICHTIG! Gebruik altijd een lepel om ingrediënten toe te voegen! Grijp nooit met de handen in het product terwijl u aan de slinger draait. Dit kan tot letsel leiden.



LET OP! Draai alleen aan de slinger als er zich al ingrediënten in het product bevinden.

Gebruik	Afbeelding
Vleesmolen	A
Worstvuller	B
Koekvorm	C, D

Bevestig het product met de schroefklem [3] goed aan de tafel.

Voor elk gebruik: Smeer de geperforeerde schijf [7] met plantaardige olie of boter. Draai een kleine hoeveelheid van het ingrediënt door het product om stof en vuil te verwijderen, dat zich binnenin het product heeft afgezet. Eet dit ingrediënt niet op.

Draai de slinger met de houten greep [2] en druk het ingrediënt met een lepel in het product.

Reiniging en onderhoud



LET OP! Gevaar voor beschadiging!

Het product nooit in de vaatwasser reinigen.

Voor en na het gebruik: Reinig het product met lauwwarm water en een mild afwasmiddel.

Na elke reiniging: Droog het product grondig.

Bewaar het product op een droge, koele plaats.

Afvoeren

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die via lokale recyclingcentra kunnen worden afgevoerd.

Informatie over het afvoeren van het versleten product kunt u inwinnen bij uw gemeente.

Garantie

Het product is met grote zorgvuldigheid en onder constante controle vervaardigd. Dit product wordt geleverd met een garantie van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon. De garantie geldt voor materiaal- en fabricagefouten en vervalt bij onjuist gebruik en onjuiste bediening. Uw wettelijke rechten, met name het recht op garantie, worden door deze garantie niet beperkt. Bij eventuele klachten neemt u contact op met de onderstaande service-hotline of neemt u contact met ons op per e-mail. Onze servicemedewerkers zullen het verdere proces zo snel mogelijk met u afstemmen. Wij zullen u in ieder geval persoonlijk adviseren. De garantieperiode wordt niet verlengd bij reparaties tijdens garantie, wettelijke garantie of coulancehalve. Dit geldt ook voor de vervangen of gerepareerde onderdelen. Na het verstrijken van de garantie zullen voor reparaties kosten in rekening worden gebracht.

Service Center / Leverancier

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DUITSLAND

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Versions des informations

Stand van de informatie

Stand der Informationen

03/2025

